

A photograph of the interior of the Sweet Bazar cafe. The room features a light-colored wooden floor and walls with vertical panels in red, blue, yellow, green, and pink. Several small, round, speckled tables are arranged throughout the space, each accompanied by a modern, curved chair in a matching color. In the background, there are colorful surfboards leaning against the wall and a display of various fruits and nuts. A pink circular logo with the text 'SWEET BAZAR' is overlaid on the top left of the image.

# SWEET BAZAR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## CES FEMMES QUI OSENT RÉINVENTER LA PÂTISSERIE

La successful Anaïs Hody lance le Sweet Bazar, un salon de thé  
enchanteur en plein cœur de Paris

## SWEET BAZAR

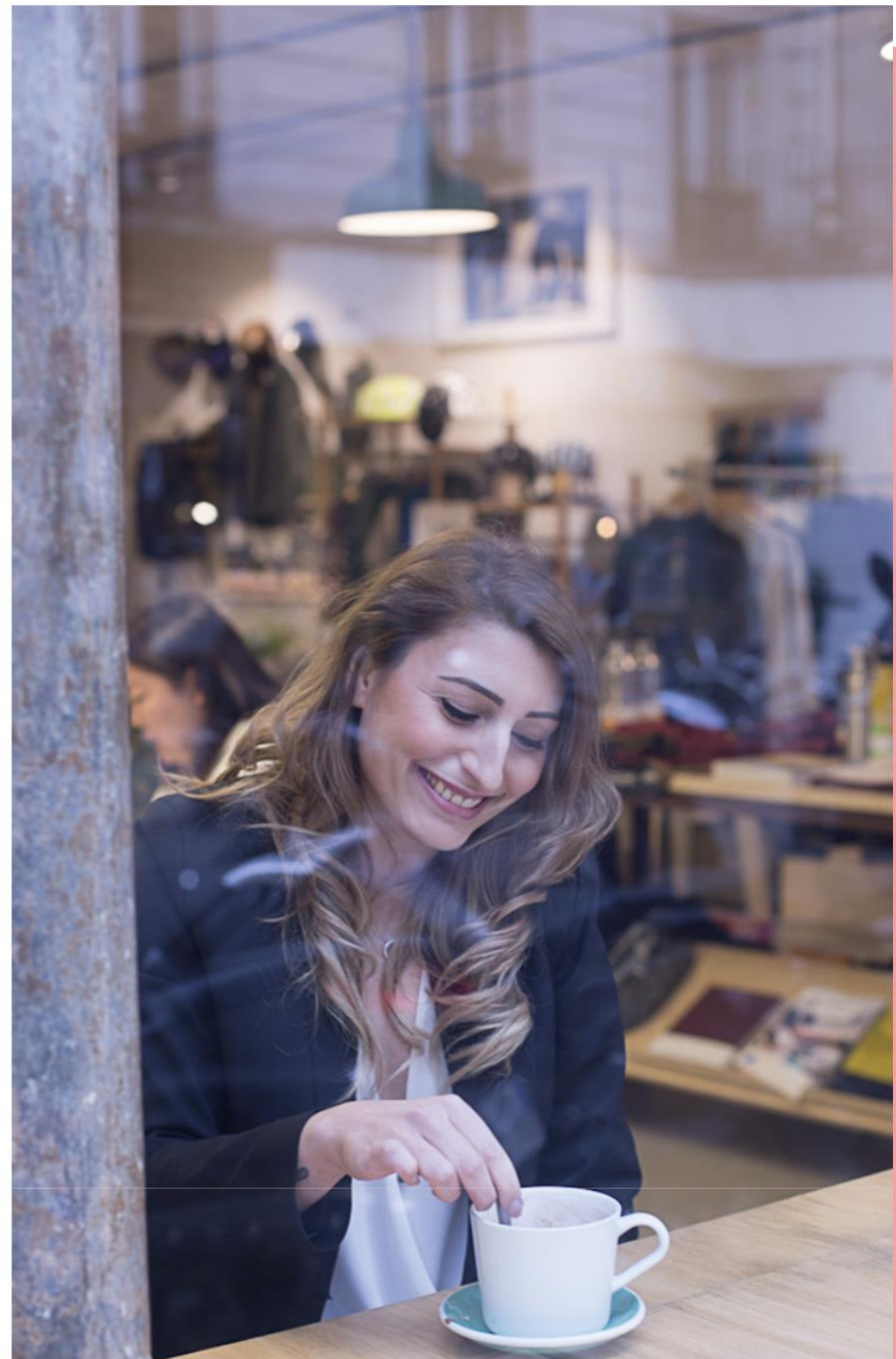
Alors que l'univers de la pâtisserie est réputé pour être essentiellement masculin, les cheffes pâtissières commencent à se faire une place de choix dans ce milieu fermé. Leur force : ne pas hésiter à casser les codes pour créer des concepts innovants et fédérateurs.

Ambassadrice de cette nouvelle génération pleine de projets, Anaïs Hody est une ancienne éducatrice spécialisée qui a choisi de se reconverter dans ce métier-passion il y a 9 ans.

Formée auprès des plus grands (Cédric Grolet, Cyril Lignac, Benoit Couvrand), Anaïs a ensuite choisi de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale avec son grand frère en fondant sa société Oui Chef en 2015.

Depuis, elle a multiplié les success-stories : on lui doit notamment les box mensuelles de pâtisseries à cuisiner à domicile Le Chef en Box ou les formations certifiées qualiopi de la Hody Academy.

Aujourd'hui, Anaïs Hody réalise enfin le rêve un peu fou qu'elle nourrit depuis dix ans : créer son propre salon de thé ! Elle vient donc de reprendre le Sweet Bazar et invite chacun.e à vivre une expérience saine et gourmande inédite, dans un décor insolite en plein cœur de Paris.





## UNE BELLE HISTOIRE DE TRANSMISSION

Il y a deux ans, Anaïs Hody fait la connaissance de Leslie, la fondatrice du Sweet Bazar, dans le cadre de son école en ligne dans la gastronomie française (CAP pâtisserie, boulangerie, cuisine, etc.) : les étudiants d'Anaïs effectuaient des stages dans le salon de thé de Leslie. Toutes deux se sont très vite découvert des points communs, et Anaïs a été enthousiasmée par l'originalité et la qualité du projet Sweet Bazar.

Leslie a alors décidé de lui faire confiance, ainsi qu'à son frère Julien, pour reprendre la direction de ce bel établissement.

“ « Nous voulons insuffler notre âme et notre énergie dans ce Sweet Bazar, pour le rendre encore plus qualitatif ! D'ici la fin de l'année, nous allons aussi le franchiser pour développer ce concept #feelgood partout en France

Le secret d'Anaïs et de Julien ?

Bienveillants, ils sont motivés par une forte envie de partager leur passion de la pâtisserie. C'est d'ailleurs leur implication au quotidien qui leur a permis de construire une réelle relation de proximité avec leur communauté.



# SWEET BAZAR : UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU "HAPPY LIVING"

Sweet Bazar, c'est le nouveau lieu de rendez-vous de tous les épicuriens qui veulent vivre une savoureuse parenthèse gourmande. Ce concept store résolument décalé, qui régale les yeux et les papilles, offre la parfaite alliance entre :

## UN DÉCOR INSOLITE AUX COULEURS DE L'ENFANCE

## LA "GOOD SWEET"

Des plaisirs sains et naturels, grâce à des ingrédients de qualité, issus de circuits courts et du commerce équitable... qui offrent des goûts et des textures généreuses ;

## LA CRÉATIVITÉ

Chacun.e vit une Sweet expérience en ajoutant les toppings de son choix (tartes, latte, café, tablettes de chocolat, gaufres, glaces...) à une base gourmande.

Ici, tout est fait maison par les chefs pâtissiers et les stagiaires de l'école Hody Academy. Ambassadeur du carpe diem culinaire et de l'hédonisme sans compromis, le Sweet Bazar propose aussi tous les jours son brunch "Buffet des merveilles".



Une pause qui met des étoiles dans les yeux des petits et des grands !

On aime ce buffet à volonté pour le brunch qui fait la part belle aux brownies, pancakes, cookies, avocado toasts, pain perdu, smoothies ainsi que le tea time l'après midi pour déguster de merveilleuses pâtisseries... Les gourmets peuvent en profiter pour participer à un atelier de fabrication de tablette de chocolat et pour réaliser des photos & vidéos très instagrammables.

En bref, on se fait plaisir en partageant un moment inoubliable et convivial en famille ou entre amis.



# AUJOURD'HUI, OUI CHEF C'EST :

## ... UNE BELLE ENTREPRISE QUI SE VIT EN FAMILLE

Anaïs travaille avec son frère Julien et sa cousine Julia. Elle est aussi entourée par une équipe ultra-motivée de 7 salariés.

## ... DES VALEURS HUMAINES

Très fusionnelle avec sa famille, Anaïs s'appuie sur cette belle relation pour apporter confiance, facilité d'échanges et amour du travail.

## ... PLUS DE 2 000 ETUDIANTS FORMES A LA PÂTISSERIE VIA LA HODY ACADEMY.

## ... DE BELLES RECOMPENSES.

En 2019, Anaïs Hody a notamment fait partie de la sélection « 30 Under 30 » de Forbes, qui distingue 30 jeunes de moins de 30 ans qui ont émergé ou sont en train d'éclore dans leur secteur.

Le concept Le Chef en Box a aussi remporté en 2021 le Grand prix Moovjee, un concours national de jeunes entrepreneurs.



## POUR EN SAVOIR PLUS

Découvrir le Sweet Bazar à Paris

[sweetbazar.fr](https://sweetbazar.fr)

map-marker-alt 133 rue Saint-Denis 75001 Paris

